

FICHE TECHNIQUE • AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

« CUVÉE DES DEUX COLOMBES 2025 »

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE | TERROIR DE MICASCHISTE & GABBRO | FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ



REPÈRES TECHNIQUES

Millésime	2025
Appellation	AOP Blanc Sec
Cépage	100% Melon B
Terroir	Micaschiste et Gabbro
Parcelles:	60% Colombier 40% Transvaal
Relief & Situation :	Côteaux et plateaux de Tillières
Âge des vignes	35 ans
Degré	12 % Vol.
Élevage	6 mois sur lie
Mise en bout.	Mars 2026
Production	25 000 cols
Pratiques culturales :	Lutte raisonnée, certifié HVE

1. VINIFICATION ET ÉLEVAGE TRADITIONNEL SUR LIE (6 MOIS)

Notre Muscadet Sur Lie passe tout l'hiver sur sa lie fine, sans aucun transfert ni soutirage. C'est par ce contact continu qu'il acquiert sa richesse, sa complexité et son gras caractéristique. Mis en bouteilles au domaine au printemps après 6 mois d'élevage sur lie en cuve, il ne peut être commercialisé qu'à partir du premier jeudi du mois de mars après sa vendange. Ce processus rigoureux garantit la fraîcheur, la finesse et le perlant délicat de cette cuvée.

2. VINIFICATION ET ÉLEVAGE TRADITIONNEL SUR LIE (6 MOIS)

Notre Muscadet Sur Lie passe tout l'hiver sur sa lie fine, sans aucun transfert ni soutirage. C'est par ce contact continu qu'il acquiert sa richesse, sa complexité et son gras caractéristique. Mis en bouteilles au domaine au printemps après 6 mois d'élevage sur lie en cuve, il ne peut être commercialisé qu'à partir du premier jeudi du mois de mars après sa vendange. Ce processus rigoureux garantit la fraîcheur, la finesse et le perlant délicat de cette cuvée.

3. ANALYSE SENSORIELLE & DÉGUSTATION

- **Robe** : Robe jaune pâle limpide et brillante, délicatement moirée de reflets gris étincelants.
- **Nez** : Bouquet expressif et frais, découvrant une touche d'agrumes avec une fraîcheur citronnée et une pointe subtile de menthol.
- **Bouche** : Attaque vive avec un perlant particulier qui fait son charme. Matière légère et fruitée, finale douce, élégante et citronnée.

4. ACCORDS METS ET VINS GASTRONOMIQUES

Consommé jeune (dans les 3 ans suivant sa récolte), il est en harmonie parfaite avec :

- **Fruits de mer & Huîtres** : Accord magistral avec les huîtres de l'Atlantique, coquillages, crustacés, crevettes fraîches et bulots.
- **Poissons** : Poissons nobles grillés, filet de dorade, bar de ligne et poissons de Loire au beurre blanc nantais.
- **Apéritif & Convivialité** : Excellent apéritif d'honneur, sa fraîcheur désaltérante et son perlant ouvrent l'appétit en beauté.
- **Entrées estivales** : Salades marines, tartare de saumon, carpaccio de Saint-Jacques et terrines de poisson.

5. CONSEILS DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE

- **Température de service** : 8 à 10 °C. Servir bien frais pour préserver sa vivacité et son perlant.
- **Potentiel de garde** : 2 à 3 ans. À savourer dans les 3 ans qui suivent sa récolte pour apprécier toute sa fraîcheur.